bamix
バーミックス M250
取扱説明書
CHERRY
TERRACE

# ごあいさつ

このたびは、バーミックスをお買い上げいただきありがとうございました。
スイス生まれのバーミックスは、多機能性、使い勝手の良さ、品質などによって、1955年以来世界中で愛用されてきました。皆様にもお使いになるうちにその価値を納得いただけることを願っています。
以下はチェリーテラスからのお願いです。
バーミックスご使用前には、必ずこの取扱説明書を通読なさってください。掲載されている基本的なノウハウは、今後使いこなしていただくための鍵となります。また、より快適にお使いいただけるよう以下のソフトウェアも用意いたしました。ぜひ必要に応じてご活用ください。
なお、2008年に発売のスライシーについては、ご使用前に必ずスライシー取扱説明書を通読ください。

●取扱説明DVD・・・操作やお手入れの方法を動画でわかりやすく説明します（無料）。
※DVDでもご説明している項目には、取扱説明書に DVD の印をつけました。
※ご希望の方は弊社へご連絡ください。VHSの用意もあります。

●「基本のクッキング」、「soup & juice」・・・バーミックスで手軽に作れる料理を多数掲載した料理ブックです。詳しくはP.39をご参照ください。

●www.cherryterrace.co.jp・・・チェリーテラスのホームページです。故障、修理ほかバーミックス全体についての詳しいQ&Aや、離乳食や介護食への活用法なども掲載しています。

●www.e-gohan.com・・・食とレシピのサイトです。バーミックスを使ったレシピだけでも350点以上掲載していますので、ぜひお役立てください。

＊この取扱説明書は、ご覧になった後も大切に保管してください。
＊チェリーテラス・代官山では、バーミックス料理教室を開催中です。詳しくはwww.cherryterrace.co.jpをご覧になるか、弊社までお問い合わせください。

株式会社 チェリーテラス

## [バーミックス M250 ベーシックセット] まず、セット内容が揃っているか確認しましょう。

※セットにより、付属品の内容が異なります。

# bamix 取扱説明書

## ●目次●

## 安全上のご注意


バーミックス安全上のご注意 1


バーミックスの基本情報をご使用前にまずお読みください

## 基本知識


バーミックス本体 5
●本体各部の構造と名称
アタッチメント／付属品 6
●アタッチメントの機能と紹介
●付属品
アタッチメントの機能と選びかた 7
アタッチメントの着脱方法 8
バーミックスの持ちかた・スイッチの使いかた 9
動かしかたのコツ 10
材料の切りかた・容器選び 11
材料の分量 12
日常の洗いかた 13
長くお使いいただくためのお手入れ 14


調理に合わせて５つのアタッチメントを使いこなしましょう

## 調理別操作方法


野菜を刻む 15
●にんじんのみじん切り DVD
●玉ねぎのみじん切り DVD
野菜をすりおろす 16
●大根おろし DVD
野菜・果物をつぶす 16
●いちごミルク DVD
●リンゴとにんじんの食べるジュース
煮た野菜をつぶす 17
●ポタージュスープ DVD
ゆでた野菜をつぶす 18
●マッシュポテト DVD
●きんとん DVD
生の肉をつぶす 19
●牛挽肉 DVD
生の魚介類をつぶす 20
●いわしのすり身 DVD
混ぜる 21
●マヨネーズ DVD
●ホワイトソース 22
●バターケーキの生地 ●クレープの生地
●シュークリームの生地
●ハムとクリームチーズのディップ ●白和え衣
泡立てる 23
●卵白の泡立て DVD
●生クリームの泡立て DVD 24
砕く 25
●すりごま DVD
●練りごま DVD
●パン 26
●パルメザンチーズ ●コーヒー豆 ●くるみ
●塩鮭 ●たくわん ●パセリ ●ピーナッツ
粉末にする 27
●煮干し DVD 28
●煎茶 DVD


さあ、バーミックスのお料理をお楽しみください

## レシピ


四季のスープ 29
●春のポタージュ ●夏のスープ
●秋のポタージュ ●冬のポタージュ
パスタソース 30
●ミートソース ●バジルのペースト
毎日のおそうざい 31
●和風ハンバーグ ●チキンポテトサラダ
●いわしのつみれ汁 32
●しめじと春菊の白和え ●いんげんのごま和え
デザート 33
●レモンシフォンケーキ ●マンゴームース
フレッシュミックス／ジュース 34
●フレッシュミックス ●バナナミルク
●スムージー”クラシコ” ●グレープフルーツジュース
離乳食／介護食／病人食 35
パウダーディスクで作る粉末 36


## Q&A ／インフォメーション

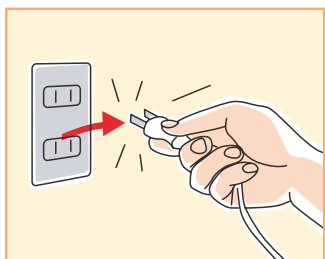

Q&A 37
交換品と別売品 39
ホームページのご案内 40

# バーミックス安全上のご注意

バーミックスを使い始める前に、必ず以下の注意事項をお読みの上、正しい使い方をお守りください。
安全に、快適に、長年にわたってご使用いただくための大切なことがらです。

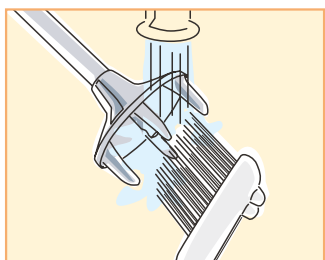
## ●ケガや事故を防いで、安心してお使いいただくためのご注意

**1.使用中は回転しているアタッチメントに手や指を近づけないでください。また、容器の中にスプーンや箸などを入れないでください。**

回転中のアタッチメントに触れると、ケガや容器の破損などが派生するおそれがあります。

**2.アタッチメントを着脱するとき、本体を洗うときは、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。**

誤ってスイッチを押した場合、手をケガするおそれがあります。

**3.加熱した液体の材料をつぶしたり、混ぜたりする場合は、スイッチのON/OFFをはじめ、すべての作業を必ずガードカバーが液面下にある状態で行ってください。特に、鍋の中で使用する場合は必ずコンロの火を止めてから操作してください。**

ガードカバーが液面より上に出ると、回転しているアタッチメントが液面にふれ、熱くなった材料が飛び散ってやけどをするおそれがあります。

**4.使用後はシャフト、ガードカバー、回転軸、アタッチメントをすぐに洗い、いつも清潔に保ってください。**

使用後、洗浄が不十分なまま放置すると、かびが発生したり、雑菌が繁殖する可能性があります(洗い方はp.13をご参照ください)。

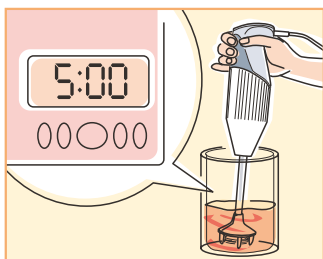
**5.幼児の手の届かないところに置いてください。**

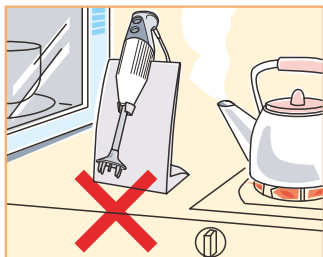
アタッチメントを誤って飲み込んだり、思わぬケガをするおそれがあります。また、小学生以下のお子様が使用される場合は、保護者が付き添って正しい使用方法を指導してください。

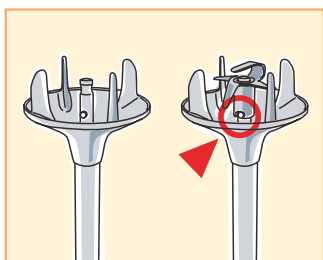
スライシーの取り扱いについては、スライシーの取扱説明書に記載されています。
スライシーご使用前に必ずお読みください。

## ●故障や損傷を防いで、長くよいコンディションでお使いいただくためのご注意

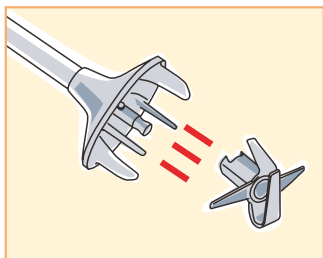
### 1. 本体のハンドルやスイッチに水がかからないようにしてください。

本体内部にはモーターが内蔵されているので、水が入るとサビが生じて故障の原因となります。万一、水がかかったり、水に浸ったりした場合は、ただちにp.38「こんなときには修理が必要です!」を参考に対処してください。

### 2. 連続して５分間以上使用しないでください。

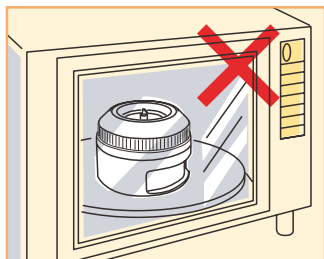
連続使用可能時間（定格時間）は５分間です。５分以上続けて使用すると、モーターが過熱して故障することがあります。５分以上使用する場合は、使用開始後５分でいったんスイッチを切り、モーターが冷めるまで15〜20分ほどおいてから再度使用してください。

### 3. ガスレンジ、オーブンなど熱源のそばや湿気、埃の多いところに置かないでください。

変形したり、故障することがあります。

### 4. アタッチメントは、正しい方法でしっかり取りつけてください。

➲p.8参照

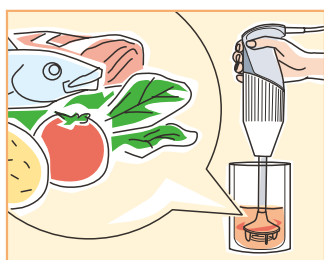
アタッチメントは、回転軸の突起がアタッチメントの切れ込みの根元までしっかりはまるよう取りつけることが大切です。きちんと装着されていないと、使用中にはずれたり、容器の底をキズつけたり、回転軸を傷めるおそれがあります。また、フッ素樹脂加工など内側に塗装を施した鍋は、ガードカバーで強くこするとキズがつくことがあります。ご使用時は特にご注意ください。

### 5. 使用後は必ず本体からアタッチメントを取りはずし、それぞれきれいに洗って保管してください。

アタッチメントをつけたまま保管すると、はずれなくなって修理を必要とすることがあります。

# バーミックス安全上のご注意

## 6. スーパーグラインダーは電子レンジで使用しないでください。

電子レンジで加熱すると、変形・破損の原因になります。

## 7. 洗うときは食器用洗剤を用い、ベンジンやシンナーなどは使用しないでください。また、バーミックスは本体、部品ともに食器洗い乾燥機、食器洗い機、食器乾燥機、殺菌庫での洗浄、乾燥、殺菌はおやめください。

ベンジン、シンナー、アルコール、住宅用洗剤、漂白剤、クレンザーなどの使用は避けてください。変色、変形の原因になる場合があります。また、ガードカバー、スーパーグラインダーなどを含め、本体および部品を食器洗い乾燥機、食器洗い機、殺菌庫、食器乾燥機で洗浄、乾燥、殺菌しないでください。故障、損傷、変色などのおそれがあります。

## 8. 本体、アタッチメントともに料理以外に使用しないでください。

バーミックスは料理専用です。石鹸作りなどにはご使用いただけません。薬品による部品損傷のおそれがあります。

### パウダーディスクについての取扱注意事項

●パウダーディスクで粉砕できるのは、よく乾燥した食材のみです。それ以外の材料には使用しないでください。

●パウダーディスクを使用する場合、連続使用時間は30秒までです。それ以上続けて使用すると、モーターに負担がかかり故障の原因となります。30秒使用したら、モーターが冷めるまで30秒ほど待ってから使用を再開してください。
※食材が粉末化することで回転に対する抵抗が大きくなり、モーターへの負荷が増して発熱するためです。良いコンディションでバーミックスを使用されるためにも、上記に従ってご利用ください。

●パウダーディスク使用中に本体が熱くなってきたら、モーターに負担がかかりすぎている可能性があります。ただちに使用を中止し、モーターが冷めるまで待ってから使用を再開してください。

●パウダーディスクで一度に砕く材料の量は35～40㏄くらいが適切です。量が多い場合は数回に分けて砕いてください。

●パウダーディスクをご使用後、スーパーグラインダーのふたをすぐにあけると、非常に細かく粉砕された材料が舞い上がることがあります。数十秒待ってからふたをあけてください。
※唐辛子などは目や皮膚につかないようご注意ください。

●材料の大きさやかたさによっては、材料が容器と刃の間に挟まって回転を妨げる場合もあります。この場合はすぐスイッチを切って食材の量を減らし、パウダーディスクをはずしてスーパーグラインダーのみで数十秒粗く砕き、そのあとでパウダーディスクを使用してください。

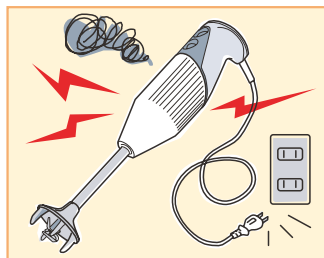
●食材は細かな粉末になるほど、刃の下の刃受け台の中に入り込みます。ときどきカプリング、刃、刃受け台をはずし、スーパーグラインダーを分解掃除してください。➲p.14「スーパーグラインダーの分解掃除」参照

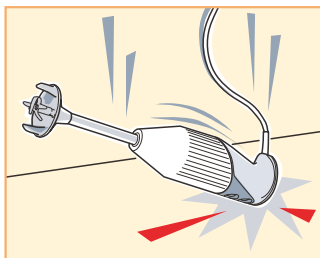
●パウダーディスクの耐熱温度は−20℃～70℃。炒った後など材料が熱い場合は、冷ましてから砕いてください。

●パウダーディスクを落下させたり、強い衝撃を与えると損壊する恐れがあります。ご注意ください。

●パウダーディスクは洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。金属たわし、研磨材を含む洗剤などで洗うと、キズがつくおそれがあります。

●ご使用になるごとに少しずつ表面に傷が入り、徐々に曇ってくることがありますが、粉砕機能には支障ありません。あらかじめご了承ください。

## ●家庭用電気製品としての一般的ご注意

**1.本体(特にモーターから)、煙や焦げた臭い、異常な音がしたり、異常な発熱があった場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜き、チェリーテラスへご連絡ください。**

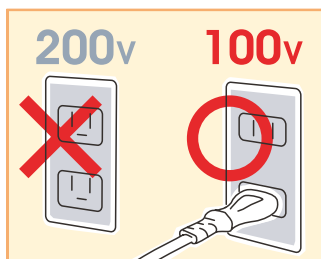
そのまま使用すると、感電したり火災の原因になることがあります。

**2.本体を高いところから落としたり、強い衝撃を与えた場合は、使用を中止してチェリーテラスへ点検を依頼してください。**

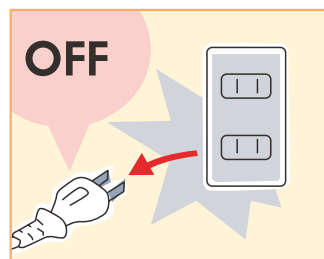
そのまま使用すると、発煙、火災の原因となるおそれがあります。

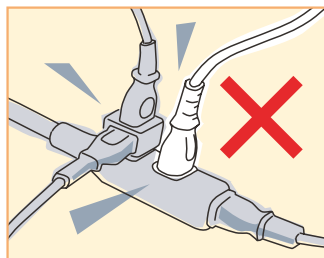
**3.電源コードに重いものを乗せたり、無理に折り曲げて収納したり、加熱、加工、または引っ張ったりしないでください。**

損傷して感電、火災の原因となるおそれがあります。電源コードや電源プラグがキズついたり、損傷した場合は使用を中止してチェリーテラスへご連絡ください。

**4.本体を分解、調整しないでください。**

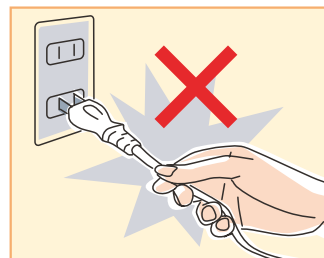
ご自分で分解、調整すると、故障や損傷の原因となることがあります。調子が悪いとき、点検をしたいときは必ずチェリーテラスへご連絡ください。

**5.交流100V(50HZ/60HZ)以外は使用しないでください。**

それ以外で使用すると、故障したり火災の原因になる可能性があります。海外で使用される場合は、変圧器をお使いください。

**6.使用しないときや外出時は、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。**

長期間電源プラグをコンセントに差し込んだままにすると、埃や水分が電源プラグに付着して火災の原因となることがあります。

**7.電源は必ず適正配線されたコンセントからご使用ください。**

タコ足配線などは火災の原因になることがあります。

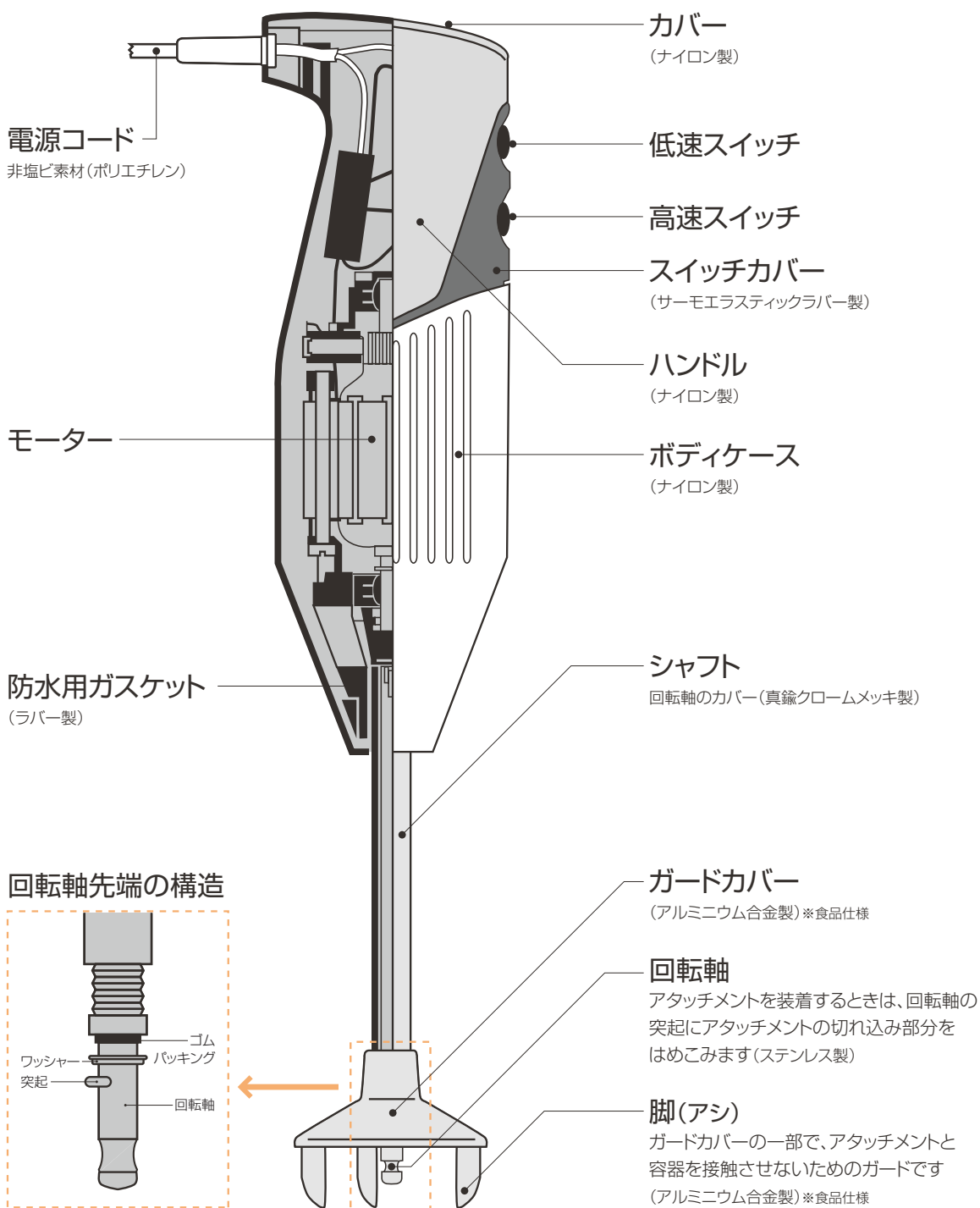
**8.ぬれた手で電源プラグに触れないでください。**

感電するおそれがあります。

**9.電源コードをコンセントから抜く場合は、必ず電源プラグを手で持って抜いてください。**

電源コードを引っ張ると、コードが破損し、感電する可能性があります。

# バーミックス本体

基本知識では、バーミックスを使うために知っておきたい基本的な情報をひととおりご案内します。
ご使用前に必ずお読みください。

## ●本体各部の構造と名称

※食品に触れる本体各部およびアタッチメントは、すべてスイス政府当局により、人体に無害と認められた材質を用いています。

# アタッチメント／付属品 ※セットにより、付属品の内容が異なります。



## ●アタッチメントの機能と紹介

回転軸の先端につけるアタッチメントは全部で5種類あります。
それぞれ機能が異なりますので、用途に応じて使い分けてください。

**ミンサー**

（ステンレス製）
野菜や果物などをつぶす、つぶし混ぜる

**ビーター**

（ステンレス製）
卵白、生クリームを泡立てる

**ウィスク**

（ステンレス製）
液体を混ぜる、混ぜ合わせる

**ニューミンサー**

（ステンレス製）
生の肉、魚をつぶす
※別売品。

**スーパーグラインダー**

（ふた：アクリル製、カプリング：アルミニウム合金製、カッター：ステンレス製、内ボウル：ポリアセタール製、ケース：ポリスチレン製）
乾燥した材料を砕く、野菜を刻む

## ●付属品

**スタンド**

（ポリスチレン製）
本体や各部品をコンパクトに収納できます。

底面にスタンド部分を上から差し込んではめます。コードとツール&ブラシを収めるラックがはずれていたらこれも同じように上からはめてください。

スーパーグラインダーは右側のくぼみに、その他のアタッチメントは左側のケースに、コードはまとめて左上のラックに収まります。その手前の穴にはツール&ブラシが入ります。

**ツール&ブラシ**

（ブラシ、柄ともにポリプロピレン製）
回転軸や先端を洗うとき、アタッチメントやスーパーグラインダーのカプリングをはずすときに使います。

**パウダーディスク**

（透明アクリル製）
スーパーグラインダーにセットして使う粉砕用アタッチメント。
※別売品。

**スライシー**

本体をセットして、フードプロセッサーとして使えるアタッチメント。野菜のみじん切り、肉のミンチなどを、より早く、きれいに、大量にこなすことができます。タルトやスコーンなどの生地作りにも便利。
※別売品。

# アタッチメントの機能と選びかた

アタッチメントは5種類。つぶすときはミンサー、混ぜるときはウィスク、と目的に応じて付け替えることで、バーミックスは1台で多用途に使うことができます。
以下の表や、「操作方法」(p.15〜p.28)、裏表紙の一覧表を参考に、ぜひそれぞれのアタッチメントの機能と用途を把握しましょう。

| アタッチメント | 機能 | 用途 | | 掲載ページ |
|---|---|---|---|---|
| ミンサー | つぶす、つぶし混ぜる | 大根おろし | 生の大根をつぶす | p.16,31 |
| | | ジュース | 生の野菜、果物をつぶす | p.16,34 |
| | | 野菜と果物の食べるジュース | 生の野菜と果物をつぶし混ぜる | p.16,34 |
| | | ポタージュスープ | 煮た野菜をつぶす | p.17,29 |
| | | マッシュポテト | 煮たじゃがいもをつぶす | p.18 |
| | | きんとん | 煮たさつまいもをつぶす | p.18 |
| | | そぼろ、でんぶ | 加熱した肉、魚をつぶす | p.20 |
| | | ディップ | ハムとクリームチーズをつぶし混ぜる | p.22 |
| | | 白和え衣 | 豆腐と調味料をつぶし混ぜる | p.22,31 |
| | | 大和芋のとろろ | 生の大和芋をつぶす(和風ハンバーグ) | p.31 |
| | | 離乳食 | ごはんやパン、野菜などをつぶし混ぜる | p.35 |
| ウィスク | 混ぜる、混ぜ合わせる | マヨネーズ | 卵と油、調味料を混ぜ合わせる | p.21 |
| | | ホワイトソース | バターと小麦粉、牛乳を混ぜ合わせる | p.22 |
| | | バターケーキ | バターと砂糖、卵を混ぜ合わせる | p.22 |
| | | ドレッシング | 油と調味料を混ぜ合わせる | p.30 |
| | | ごまだれ | 練りごまと調味料を混ぜ合わせる | p.32 |
| ビーター | 泡立てる | 卵白の泡立て | 卵白を泡立てる | p.23,33 |
| | | 生クリームの泡立て | 生クリームを泡立てる | p.24,33 |
| ニューミンサー | つぶす | 牛挽肉 | 生の牛肉をつぶす | p.19 |
| | | 豚挽肉 | 生の豚肉をつぶす | p.19 |
| | | 鶏挽肉 | 生の鶏肉をつぶす | p.19 |
| | | いわしのすり身 | 生のいわしをつぶす | p.20 |
| スーパーグラインダー | 刻む、砕く | にんじんのみじん切り | 生のにんじんを刻む | p.15 |
| | | 玉ねぎのみじん切り | 生の玉ねぎを刻む | p.15 |
| | | すりごま | ごまを砕く | p.25 |
| | | 練りごま | 練りごま状になるまでごまを砕く | p.25 |
| | | パン粉 | 食パンを砕く | p.26 |
| | | パルメザンチーズ | かたまりのチーズを砕く | p.26 |
| | | パセリのみじん切り | 生のパセリを刻む | p.26 |
| | | コーヒー豆 | コーヒー豆を砕く | p.26 |
| | | たくわんのみじん切り | たくわんを刻む | p.26 |
| | | 鮭フレーク | 加熱した塩鮭をフレーク状に砕く | p.26 |
| | | ピーナッツバター | バター状になるまでピーナッツを砕く | p.26 |

※パウダーディスクの用途についてはp.36を参照ください。
※スライシーの用途については、スライシー取扱説明書をご参照ください。

# アタッチメントの着脱方法

アタッチメントは簡単、手軽に着脱できるのが特長です。
注意点に留意しながら、正しい取り付けかた、はずしかたを覚えましょう。

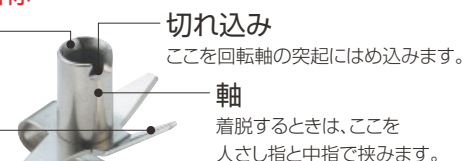
※アタッチメントは刃物ではありません。以下に従って正しい方法で扱えばケガをすることなく安心してお使いいただけます。

### アタッチメント各部の名称

**スリット**
アタッチメントのゆるみ、きつさを調節するためのスリットです。

**切れ込み**
ここを回転軸の突起にはめ込みます。

**軸**
着脱するときは、ここを人さし指と中指で挟みます。

**作用部**
アタッチメントの機能はこの部分の形状で異なります。
この部分を上から（この図だと下から）親指で押さえながら着脱します。

### 《アタッチメント着脱のご注意》

- ●電源プラグをコンセントから抜いてから着脱してください。誤ってスイッチが入った場合、ケガをするおそれがあります。
- ●アタッチメントがきつくてはめにくかったり、ゆるくてすぐ落ちてしまう場合は、p.37の「Q&A」に従って、アタッチメントを調整してください。

## ●アタッチメントの取り付けかた ［ミンサー、ウィスク、ビーター、ニューミンサーの場合］

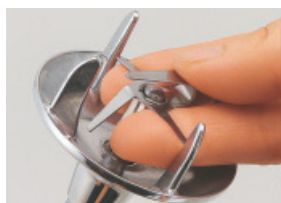
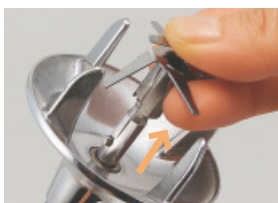
❶軸を人さし指と中指の間に挟み、親指で作用部を上から押さえます。

❷アタッチメントの切込みが、回転軸の突起にはまるよう、垂直に差し込みます。

❸切込みが回転軸の突起に根元までしっかりはめ込まれたら完了です。

※はめ込み方が不十分だと、ガードカバーの4本の脚よりアタッチメントの先端がはみ出て容器をキズつけるおそれがあります。根元まできっちりはめましょう。

## ●アタッチメントのはずしかた ［ミンサー、ウィスク、ビーター、ニューミンサーの場合］

### ◎手ではずす

❶作用部の下に人さし指と中指を差し込み、2本の指で軸を挟みます。次に、親指で作用部を上から押さえます。

❷アタッチメントを上に引き上げるように、垂直に引き抜いてください。

### ◎ツール&ブラシではずす

❶ツール&ブラシの柄の先端を、アタッチメントの軸の下に当てます。

❷ツール&ブラシをガードカバーのふちに当て、てこの要領で力を与え、アタッチメントを押し上げます。

## ●アタッチメントの取り付けかた/はずしかた ［スーパーグラインダーの場合］

❶スーパーグラインダーに材料を入れ、ふたを閉めます。

❷スーパーグラインダーのふたの4つの穴に、ガードカバーの4本の脚を垂直にはめ込みます。

❸ガードカバーの脚が根元まではまったら、取り付け完了です。

❹はずすときは、垂直にガードカバーの脚を引き抜いてください。

# バーミックスの持ちかた・スイッチの使いかた

## ●バーミックスの持ちかた

バーミックスは上下左右によく動かしながら使いますから、持ちかたは大切なポイントです。
誤った持ちかたをすると操作しにくかったり、バーミックスを重く感じたりすることがあります。
以下を参考に正しい持ちかたをマスターしましょう。

❶スイッチの反対側のくぼみ(コードの付け根の下)に手を差し入れます。

❷人さし指は低速スイッチ、中指は高速スイッチに当たるように握り、親指でもしっかりハンドルを支えながら使いましょう。

## ●スイッチの使いかた

バーミックスM250のスイッチは、高速(ハイ・スピード=17,000回転/分)と低速(ロー・スピード=12,000回転/分)の2段階切替式です。用途に適したスピードで使いましょう。
操作一般は高速、泡立てとスーパーグラインダーでの野菜のみじん切りは低速を使います。
本文中で何も記載のない場合は高速です。

※バーミックスM250のスイッチは「モメンタリースイッチ」と呼ばれる安全性を重視したものです。指で押さえない限りスイッチが入らないので、安心してお使いいただけます。

### [スイッチの入れかた]

スイッチは上下に2箇所ついています。上のスイッチが低速、下のスイッチが高速です。いずれも、スイッチがへこむまで指で押すと、モーターが作動します。使用中はこのままスイッチを押し続けましょう。

### [スイッチの切りかた]

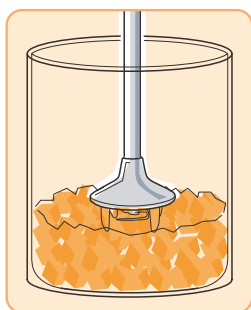
スイッチから指を離すとスイッチが切れ、モーターが止まります。

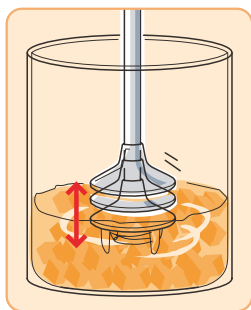
※手が小さい方など人さし指や中指でスイッチを押し続けるのがむずかしい場合は、握りかたを変えて、親指でスイッチを押しながら使うことをおすすめします。

# 動かしかたのコツ



バーミックスは、卓上型フードプロセッサーやミキサーのように材料を入れてスイッチを押したら後はできあがりを待つだけ、の調理器械ではありません。スイッチを入れた後は手でバーミックス自体を動かして作業を行っていただく必要があります。手で持って使うからこそつぶし加減など仕上がりを自在に調節できるのです。効率よく失敗なく操作するためにも、正しい「手の動かしかた」をマスターしましょう。

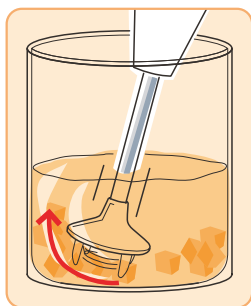
## ●ミンサー、ニューミンサーで固形物をつぶす場合

**スイッチを入れるタイミング**

材料の表面にアタッチメントを軽くつけてからスイッチオン。

**コツ ①**

最初は材料の表面を叩くように小刻みに上下に動かします。

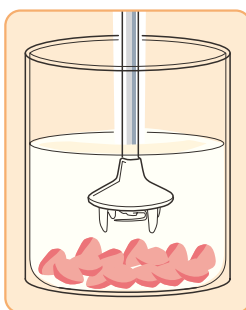
※材料を押さえつけたままでは、スイッチを入れても固形物がつぶれません。材料の状態をみながら、バーミックスを手で動かしてつぶしましょう。

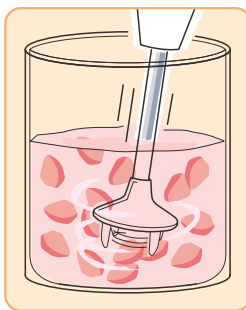
※上下に大きく動かしすぎると、砕けた材料が飛び散りやすくなります。ご注意ください。

**コツ ②**

底の材料までひとひとおりつぶれたら、容器の隅や底につぶし残りがないよう、バーミックスを前後左右に動かしてすみずみまでよくつぶし混ぜます。

**スイッチを切るタイミング**

終了時はスイッチを切ってから、バーミックスを容器から引き上げます。アタッチメントが回転しているときに取り出すと、刻んだり、つぶしたものが飛び散ってしまうので注意しましょう。

## ●ミンサーで液体の中の固形物をつぶす場合 ウイスクで液体を混ぜる場合

**スイッチを入れるタイミング**

ガードカバーを水面下に沈めてからスイッチオン。

**コツ**

常にガードカバーが水面下に沈んだ状態で動かします。

※回転しているアタッチメントが水面より上にでる（水面に触れる）と液体が飛び散ります。ご注意ください。

## ●スーパーグラインダーで固形物を砕く場合

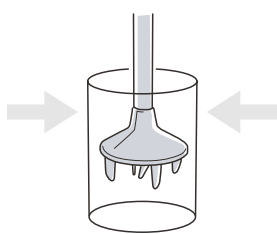
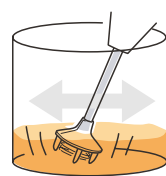
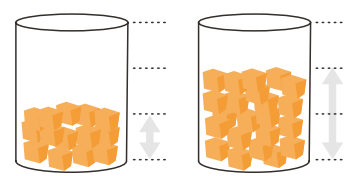
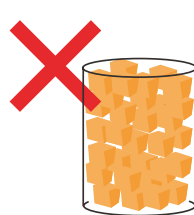
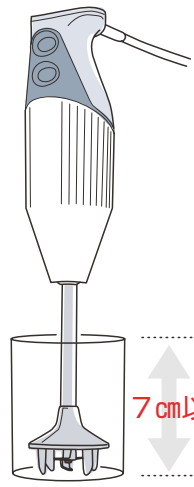
**コツ**

スーパーグラインダーを片手に持ち、振りながら動かします。

※台の上に置いたままだと、効率よく均等に砕くことができません。

※パウダーディスクの場合は、置いたまま操作します。

# 材料の切りかた・容器選び

おおよその機能や動かしかたを把握されたら、バーミックスを使うための準備に入りましょう。
●用途に対して、適切な大きさ、形状に材料を切る。
●用途や材料の量に対して、ふさわしい容器を選ぶ。
いずれも快適に効率よく操作するための重要なポイントです。

## ●材料の切りかた

材料の特性と用途に応じて切りかたを工夫すると、操作しやすくなり、より短い時間できれいに仕上がります。p.15以降の「調理別操作方法」を参照の上、目的にあった切りかたをマスターしてください。

［切りかたの例］ 同じにんじんでも、用途に応じて切りかたを変えます。

| | |
|---|---|
| スーパーグラインダーでみじん切りにするとき | 1～2㎝角に切る。 |
| ミンサーですりおろすとき | 1～2㎝角に切る。 |
| ミンサーでポタージュにするとき | 火が通りやすいように5㎜厚さの斜め薄切りに切る。<br>大きく切りすぎると煮えるのに時間がかかったり、なめらかにつぶれなかったり。また小さく切りすぎるとアタッチメントに当たりにくいので時間がかかったり、まんべんなくつぶれなかったりします。 |

## ●容器選びの基本

### 口径

バーミックスのガードカバーの直径は6㎝。これより大きな口径の容器を選びましょう。

口径の目安
直径8㎝以上

◎ポイント：ミンサーやニューミンサーでつぶすときは、口径に多少ゆとりのある容器を選びましょう。バーミックスを上下だけでなく前後左右に動かしやすくなります。

### 大きさ

材料の量に応じて、適切なサイズの容器を選びましょう。容器に対して量が多すぎても少なすぎても効率よく作業できません。

材料の量の目安
容器の容量に対して、1/3～2/3
深さ20㎝以上は3/4

◎ポイント：量が多すぎて、ぴったりの容器が見つからないときは、何回かに分けて操作しましょう。一度に詰め込んで操作するよりずっと効率がよくなります。

### 深さ

バーミックスを動かしたときに、中の材料が飛び散らない深さの容器を選びましょう。

深さの目安
深さ7㎝以上

# 材料の分量

## ●容器の形状と、適切な用途・分量の目安

<table>
<tr><th>容器の形状</th><th>容器の形状に適した用途</th><th>材料の分量の目安</th></tr>
<tr>
<td rowspan="4">口径の狭い縦長の容器<br><br>クッキングジャグ<br><br>クッキングカップ<br><br>計量カップ<br><br>コップ</td>
<td>ジュース<br>縦長の容器はアタッチメントに材料が当たりやすく、効率よく操作できます。</td>
<td rowspan="7">ガードカバーと材料の分量<br>材料の量が少ないとつぶしたり、混ぜたりしにくくなります。少なくともガードカバーをおおうくらいの量、容器の底から3～4㎝くらいを最小量の目安にしましょう。<br><br>水分の多い材料をつぶす、混ぜる(ジュースなど)<br>加熱した熱い材料をつぶす、混ぜる(ポタージュなど)<br>➡容器の7分目まで<br>※水流が起きても大丈夫なように容器に余裕を持たせましょう。<br><br>野菜や果物をつぶす(大根おろしなど)<br>➡容器の8分目まで<br>※飛び散りそうなときは片手で開口部をおおってつぶしましょう。<br><br>卵白・生クリームを泡立てる<br>➡容器の2分目まで<br>※泡立ってかさが増しても大丈夫なように容器に余裕を持たせましょう。<br><br>生の肉・魚をつぶす<br>➡容器の2～4分目まで<br>※深く積み重ねると、つぶしにくくなります。</td>
</tr>
<tr><td>マヨネーズ<br>縦長で口径6.5～8.5㎝、底が平らであることが絶対条件です。口径が広すぎると、ガードカバーで卵をおおいながら油と徐々に乳化させることができません。</td></tr>
<tr><td>野菜・果物をつぶす、すりおろす<br>材料が飛び散りにくい縦長の容器が適切です。口径が狭ければ、片手で容器の開口部をおおって飛び散りを防止しながらつぶすこともできます。</td></tr>
<tr><td>卵白・生クリームの泡立て<br>口径の広いボウル型の容器は不向きです。縦長の容器が適しています。</td></tr>
<tr>
<td rowspan="3">口径の広いボウル状の容器<br><br>クッキングボウル<br><br>ボウル<br><br>鍋</td>
<td>生の肉や魚をつぶす<br>底面積の広いボウル状の容器を選び、材料を浅く広げてつぶすと、効率よく作業できます。<br>※縦長の容器に材料を深く積み重ねるとつぶしにくくなります。</td>
</tr>
<tr><td>ケーキ生地<br>バター、卵、粉など材料を次々に加え混ぜるのでボウル状の容器が適しています。</td></tr>
<tr><td>ゆでた野菜をつぶす<br>(ポタージュ、マッシュポテトなど)<br>調理した鍋でそのままつぶします。ほかの容器に移し替える手間がいりません。</td></tr>
</table>

※フッ素樹脂加工など内側に塗装を施した鍋は、ガードカバーで強くこするとキズがつくことがあります。ご使用時は特にご注意ください。

## ●スーパーグラインダーの分量

材料は容器の8分目くらいまで。極端に量が多すぎたり、少なすぎたりすると、効率よく砕けません。

# 日常の洗いかた

バーミックスをよいコンディションで使うために、
バーミックスを使い終わったらすぐきれいに洗いましょう。洗浄を怠ると汚れが徐々に蓄積され、回転軸が回りにくくなるなど故障の原因になることがあります。

## ●ミンサー、ウィスク、ビーター、ニューミンサーを使用した後の洗いかた

❶バーミックスを湯か水の中で回転させる

容器に湯か水を用意し、アタッチメントをつけたままバーミックスの先端を差し込み、スイッチを入れておおよその汚れが落ちるまで回転させる。

※油分の多い材料に使用した場合は、熱い湯を使用すると効果的です。

※ガードカバーはアルミ合金製ですので、長時間熱湯につけておくと黒く変色することがあります。熱湯消毒は80℃以下、3分以内を限度としてください。

❷アタッチメントやガードカバーをよく洗う

スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントをはずす。ツール&ブラシやスポンジに食器用洗剤をつけ、アタッチメントとガードカバーをそれぞれきれいに洗う。よくすすいで水気を拭き取る。

●洗浄後に水洗いをすると、回転軸故障の予防に役立ちます

❶❷の洗浄を終えたあと空回しをしておくとさらに有効です。電源プラグをコンセントに差し込み、きれいな湯か水の中で空回しして おけば回転軸周辺に残っていた汚れが落ち、トラブル予防に役立ちます。

※シャフトとガードカバー以外の部分には水がかからないようご注意ください。またガードカバーを上にして持ったり、洗いおけにたてかけるなど、誤って水がかかる危険性のある洗い方は避けてください。

※ボディケース、ハンドルやスイッチについた汚れは、布巾に食器用洗剤をつけて拭き、固く絞った濡れ布巾で洗剤を拭き取ってから、乾いた布でから拭きします。

※アタッチメントは回転軸から取り外し、スタンド裏のケースに保管してください。水分が残っていると、回転軸とアタッチメントがサビついて取れなくなることがあります。

※塩素系洗剤は使用できません。

## ●スーパーグラインダーの洗いかた

❶ツール&ブラシやスポンジでよく洗う

キッチンブラシなどに食器用洗剤をつけ、よく洗う。

※練りごまなど刃の下に汚れが付着している場合は、右ページの「スーパーグラインダーの分解掃除」を参考に刃を取り外し、洗ってください。

❷すすいでから、よく水気を切る

よくすすいだら、乾いた布巾で水気を拭き取る。次に電源プラグをコンセントに差し込み、スーパーグラインダーにバーミックスをセットして数秒間空回しする。さらに内部をから拭きしたら、布巾の上に逆さまに置いて十分乾燥させる。

※スーパーグラインダーの内部に水が入ると、金属製のベアリングがサビて動かなくなることがあります。洗いおけに浸けておくのは避けてください。

※快適に使用するために、ときおり右ページの「スーパーグラインダーの分解掃除」を行いましょう。

※塩素系洗剤は使用できません。

**数週間使わないときは、ときどき空回転させましょう**

モーターをよい状態に維持するには、まめに使うことが一番です。もし長期間使用されない場合は、ときおりスイッチを入れてモーターを空回転させてください。シャフトと回転軸のすき間に汚れが固まることも予防できます。

**バーミックスの本体、スーパーグラインダー、ガードカバーなどいずれの部分も、食器洗い乾燥機、食器洗い機、食器乾燥器、殺菌庫での洗浄、乾燥、殺菌はできません!!**

故障、損傷、変色、変質などの原因になる可能性がありますので使用なさらないでください。

# 長くお使いいただくためのお手入れ

よいコンディションで長く便利にお使いいただくために、2〜3ヶ月に一度は以下のお手入れをしてください。

## ●回転軸のお手入れ

ガードカバーを取り外し、ガードカバーとシャフト、パッキングのすき間や、ワッシャーの内側に入った細かな汚れを取り除きます。回転軸のトラブル予防におすすめします。

❶コンセントから電源プラグを抜く。ボディを片手でしっかり持って、ガードカバーをアタッチメント側から見て時計回りに回してはずす。

❷電源プラグをコンセントに差し込み、数秒ほど湯の中で空回転させる。終了したら先端を水洗いする。

❸シャフトと回転軸の接点にあるワッシャー（金属製のリング）を指で押し上げ、ツール&ブラシや楊枝などで汚れを取り除く。できれば「オイルさし」の要領で油をさし、水気を拭いてガードカバーを取り付ける。

分解掃除のあとは、パッキングと回転軸の境目に少し油をさすと、より効果的です。

❶電源プラグをコンセントから抜いたら、ハンドルを下にして持ち、回転軸にはめ込まれているワッシャーを指で押し上げる。

❷回転軸とパッキングの接する部分に、油を2〜3滴たらす。電源プラグをコンセントに差し込み、そのまま数秒間空回転させて油をパッキングになじませる。

❸洗剤を落とした水の中で回転させる。余分な油を落とし、水気を拭いてガードカバーをはめる。

※オイルさし
オイルさしにはオリーブ油を使用してください。オリーブ油が無い場合はなるべく酸化しにくい性質のサラダ油をご使用ください。余分な油はよく取り除いてください。

## ●スーパーグラインダーの分解掃除

[上面の掃除]

❶刃を布でおおい、布の上から刃をしっかり押さえる。カプリング側面の穴に、ツール&ブラシの突起（ブラシの毛の裏側）をはめ、左に回してはずす。

※カプリングが非常に堅くしまっている場合は、ペンチやスパナで左に回してはずしてください。その場合、カプリングがキズつかないように、布巾などの上からペンチで挟むようにしましょう。

❷カプリング、刃、刃受け台の順番にはずし、内部や刃の裏などをきれいに洗う。水気をよく拭き取ったら、元通り組み立てる。刃は写真と同じ向きにはめる。

[裏面の掃除]

❸裏ぶたにある2つのつまみを、1つずつ両手の親指で押す（両手で一度に押せれば、それでも構いません）。両方押し終わると裏ぶたがはずれる。

❹裏面中央にあるベアリングキャップのふちにマイナスドライバーの先端を当て、押し上げながらはずす。はずれたら、ベアリング周辺の汚れ、ベアリングキャップ内や裏面内部の汚れを布などでよく拭き取る。

❺ベアリング中央部に油をさし、元通りに組み立てる。